блюда и консервы
Заготовки из мелких плодов
• черри • корнишоны •
• кукуруза •

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как красиво выглядят в баночках маленькие помидорки черри, корнишоны, луковички, патиссоны и перчики, а также кумкваты, фейхоа, мандаринчики.

Только простые рецепты традиционных и оригинальных блюд.

Полезные советы по приготовлению.

Чудесный и не банальный подарок.

- Составитель С. Иванова
  - Ассорти «шесть в одном» (На двухлитровую банку)
  - Ассорти «традиционное» (На полуторалитровую банку)
  - Ассорти «любимое» (На трехлитровую банку)
  - Помидорчики «объеденье» (На 700-граммовую банку)
  - Помидорчики «осенняя радость» (На полуторалитровую банку)
  - Помидорчики с крапивой (На полуторалитровую банку)
  - Огурчики «объеденье» (На 700-граммовую банку)
  - Огурчики «летние» (На двухлитровую банку)
  - Огурчики, маринованные по-домашнему (На литровую банку)
  - Патиссоны «солнечные» (На литровую банку)
  - Маринованные сладкие мини-перчики (На литровую банку)
  - Перчик «восточный» (На 700-граммовую банку)
  - Перчики «праздничные» (На полулитровую банку)
  - Горошек «домашний» (На 700-граммовую банку)
  - Консервированная кукуруза в початках (На литровую банку)
  - Чеснок «особый» (На 700-граммовую банку)
  - Чеснок с розмарином (На полулитровую банку)
  - Лук свекольный (На полулитровую банку)
  - Лук «жемчужный» (На 700-граммовую банку)
  - Джем из фейхоа с лимоном и медом (На литровую банку)
  - Варенье из кумкватов (На литровую банку)
  - Компот из кумкватов (На 900-граммовую банку)
  - Варенье из целых мандаринов (На двухлитровую банку)
  - Джем из крыжовника (На полулитровую банку)

- ○ «Китайка» в сиропе (На полуторалитровую банку)
- ○ Варенье вишневое без косточек (На двухлитровую банку)
- ○ Облепиховый джем (На литровую банку)
- ○ Киви в сиропе (На двухлитровую банку)
- ○ Джем из терна (На двухлитровую банку)

Составитель С. Иванова
Заготовки из мелких плодов. Черри, корнишоны, миникукуруза

Ассорти «шесть в одном» (На двухлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

200 г лука-шалота, 300 г корнишонов, 200 г молодых початков кукурузы, 200 г моркови, 300 г цветной капусты, 400 г болгарского перца без семян, листья смородины, 1 ч. ложка горошин душистого перца, сахар, соль, столовый уксус

Если вы решите добавить в это ассорти стручки фасоли, предварительно бланшируйте их 4–5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Лук очистите и ошпарьте кипятком. Початки очистите и

варите около 20 минут с перцем и листьями смородины. Отвар слейте в кастрюлю, пряности выбросите.

2 Морковь нарежьте кружочками, перец — полосками. Цветную капусту разберите на соцветия. Уложите подготовленные овощи в чистую банку слоями: перец, капуста, морковь, кукуруза, корнишоны, лук.

3 На основе отвара приготовьте рассол из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка с горкой соли, 1 ст. ложка сахара. Вскипятите, залейте овощи.

4 Добавьте 1,5 ст. ложки уксуса, закройте крышкой и стерилизуйте. Закупорьте герметично, остудите при комнатной температуре.

Ассорти «традиционное» (На полуторалитровую банку)

ПРОДУКТЫ

2 болгарских перца без семян, 500 г мелких помидорчиков, 400 г мелких огурчиков, 300 г мелких патиссонов, 4 зонтика укропа, 1 корень хрена, 4 зубчика чеснока, 4 листа смородины, сахар, соль, 6 %-ный уксус

Можно вместо столового уксуса добавить натуральный яблочный.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Овощи, листья смородины и укроп вымойте, хрен порежьте

кусочками, зубчики чеснока — на половинки.

2 На дно подготовленной банки положите специи, затем овощи. Налейте в банку с овощами кипяток, через 10 минут слейте воду и вновь залейте кипятком на 10 минут, после чего слейте.

3 Приготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки уксуса. Вскипятите и залейте овощи.

4 Простерилизуйте, герметично закатайте.

Ассорти «любимое» (На трехлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

700 г некрупных желтых помидорчиков, 600 г мелких сладких перчиков, 600 г молодых патиссонов, 2 зубчика чеснока, 10 горошин душистого перца, листья вишни, смородины и лавровый лист по вкусу, соль, сахар, лимонная кислота

Для маринования подойдут молодые патиссоны с белой и желтой кожурой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Промытые листья и пряности положите на дно

подготовленной банки. Овощи вымойте и переберите, также положите в банку.

2 Залейте кипятком, дайте постоять 10 минут, вылейте воду.

3 Приготовьте рассол из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

4 Вскипятите рассол, залейте им овощи. Простерилизуйте и герметично закройте.

Помидорчики «объеденье» (На 700-граммовую банку)

ПРОДУКТЫ

500 г мелких красных и желтых помидорчиков, 1 корень хрена, 4 зубчика чеснока, 4–6 горошин душистого перца, зонтики и зелень укропа, зелень петрушки, соль, сахар, столовый уксус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Помидорчики переберите, промойте в холодной воде. Обсушите.

2 Пряности вымойте, очищенный хрен нарежьте кусочками, очищенные зубчики чеснока — на половинки.

3 Выложите на дно стерилизованной банки половину пряностей, на них — подготовленные помидоры (желтые, потом

— красные). Сверху положите оставшиеся пряности.

4 Залейте маринадом из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса.

5 Закупорьте стерилизованной крышкой, переверните банку, укутайте одеялом и дайте остыть.

Столовый уксус всегда добавляйте в самом конце процесса.

Помидорчики «осенняя радость» (На полуторалитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1–1,2 кг мелких красных и желтых помидорчиков, 4 зубчика чеснока, 1 корень хрена, 1 перчик чили, 3 листа вишни, соль, сахар, столовый уксус

Листья вишни не только придадут овощам приятный аромат, но и помогут сохранить их крепкими.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Помидорчики и зелень промойте в холодной воде. Корень хрена порежьте на кусочки. Чеснок очистите. Чили измельчите.

2 Банку простерилизуйте. Уложите на дно банки пряности, затем — помидоры.

3 Залейте содержимое банки крутым кипятком из чайника и сразу же слейте.

4 Подготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса, доведите его до кипения и снова залейте овощи.

5 Закупорьте банку герметически крышкой и укройте одеялом. После того как банка остынет, ее можно хранить при комнатной температуре.

Помидорчики с крапивой (На полуторалитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1,2 кг мелких помидорчиков, 1 пучок молодой крапивы, пряности (душистый перец горошком, гвоздика, зубчики чеснока) по вкусу, соль, сахар, столовый уксус

Крапиву можно добавлять и при консервировании огурцов, а также мариновать отдельно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Крапиву обдайте кипятком, удалите толстые стебли, две веточки отложите, остальные измельчите и положите на дно

подготовленной банки вместе с пряностями.

2 Помидоры промойте, переберите и поместите в банку, уложив оставшиеся веточки крапивы вплотную к стеклу для украшения.

3 Приготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса. Вскипятите и залейте содержимое банки.

4 Стерилизуйте банку и герметично закупорьте крышкой.

Огурчики «объеденье» (На 700-граммовую банку)

ПРОДУКТЫ

500 г мелких огурцов, 1 корень хрена, 1 ст. ложка зерен горчицы, 1 зонтик укропа, сахар, соль, лимонная кислота

Зерна горчицы добавляют соленьям и маринадам пикантный привкус и способствуют их более длительному хранению.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Огурчики вымочите в холодной несоленой воде в течение нескольких часов.

2 В подготовленную банку поместите пряности, затем — огурчики.

3 Приготовьте рассол из расчета на 1 л воды: 2 ст. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

4 Залейте содержимое банки рассолом, сверху положите гнет и оставьте на 2 дня при комнатной температуре.

5 Воду слейте, огурцы промойте и стерилизуйте с новыми пряностями в новом рассоле в течение 10 минут.

Огурчики «летние» (На двухлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1,5 кг огурцов, 2 зонтика укропа, 3 зубчика чеснока, 1 нарезанный перчик чили, 1 корень хрена, 12 горошин душистого перца, соль

Чтобы огурчики получились хрустящими, добавьте листья дуба и эстрагона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Огурцы вымойте и уложите в чистую банку вместе с пряностями.

2 Приготовьте рассол из расчета на 1 л воды — 1,5 ст. ложки соли.

3 Залейте подготовленные огурчики горячим рассолом и плотно закройте крышкой. Остудите.

4 Поставьте огурчики в холодильник на 4 недели до готовности.

5 Храните огурчики только в холоде.

Огурчики, маринованные по-домашнему (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

20–25 маленьких огурчиков, 2 зубчика чеснока, 1 нарезанный корень хрена, 30 горошин душистого перца, сахар, соль, уксус

Корни хрена должны быть не слишком сухими и в то же время не вялыми.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Вымочите огурчики в холодной воде, воду слейте.

2 На дно стерилизованной банки уложите душистый перец и хрен, сверху поместите огурчики.

3 Воду доведите до кипения, залейте содержимое банки и слейте через крышку с прорезями в кастрюлю. На основе этой воды приготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса. Доведите до кипения.

4 Залейте огурчики маринадом, закройте крышкой, накройте полотенцем и дайте остыть при комнатной температуре.

5 После остывания поместите банку в холодильник и храните там огурчики, которые будут готовы через 3 недели.

Патиссоны «солнечные» (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

800 г патиссонов диаметром до 6 см, зелень петрушки, семена тмина по вкусу, соль, сахар, уксусная эссенция

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Бланшируйте патиссоны 4–5 минут. Воду слейте в кастрюлю.

2 В подготовленную банку выложите промытую зелень, сверху — подготовленные патиссоны. Посыпьте тмином.

3 В кастрюле приготовьте рассол из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара. Вскипятите и залейте содержимое

банки.

4 Влейте эссенцию из расчета 0,5 ч. ложки на 1 л рассола. Стерилизуйте и закатайте банку.

При желании можно добавить в банки листья хрена и зелень укропа.

Маринованные сладкие мини-перчики (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

800 г мелких сладких перчиков красного и зеленого цветов, 3–4 лавровых листа, соль, столовый уксус

Специалисты советуют накалывать перчики в нескольких местах перед консервированием.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Перчики переберите, промойте, удалите поврежденные.

2 Бланшируйте плоды целиком в течение 3–5 минут, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой.

3 Выложите перцы в стерилизованную банку вместе с лавровым листом, залейте горячим рассолом из расчета на 1 л

воды: 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара.

4 Добавьте столовый уксус из расчета на 1 л воды — 1 ст. ложка. Стерилизуйте 20–25 минут.

5 Закройте стерилизованной крышкой. Переверните, укутайте в одеяло. Остудите при комнатной температуре.

Перчик «восточный» (На 700-граммовую банку)

ПРОДУКТЫ

600 г красных перчиков чили, соль, сахар, столовый уксус

Если вы не любите слишком острые перцы, удалите из них семена.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Промойте и переберите перчики. Дайте обсохнуть и выложите в стерилизованную банку.

2 Приготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 100 мл столового уксуса.

3 Залейте перцы маринадом и сразу же закупорьте герметично крышкой.

4 Дайте остыть при комнатной температуре.

Перчики «праздничные» (На полулитровую банку)

ПРОДУКТЫ

400 г мелких сладких перчиков, 4 лавровых листа, 20 горошин душистого перца, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сахар, столовый уксус

Душистого перца можно взять и больше — до 1 ст. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Перчики вымойте и дайте обсохнуть. Выложите в стерилизованную банку вместе с лавровыми листьями и

горошинами душистого перца.

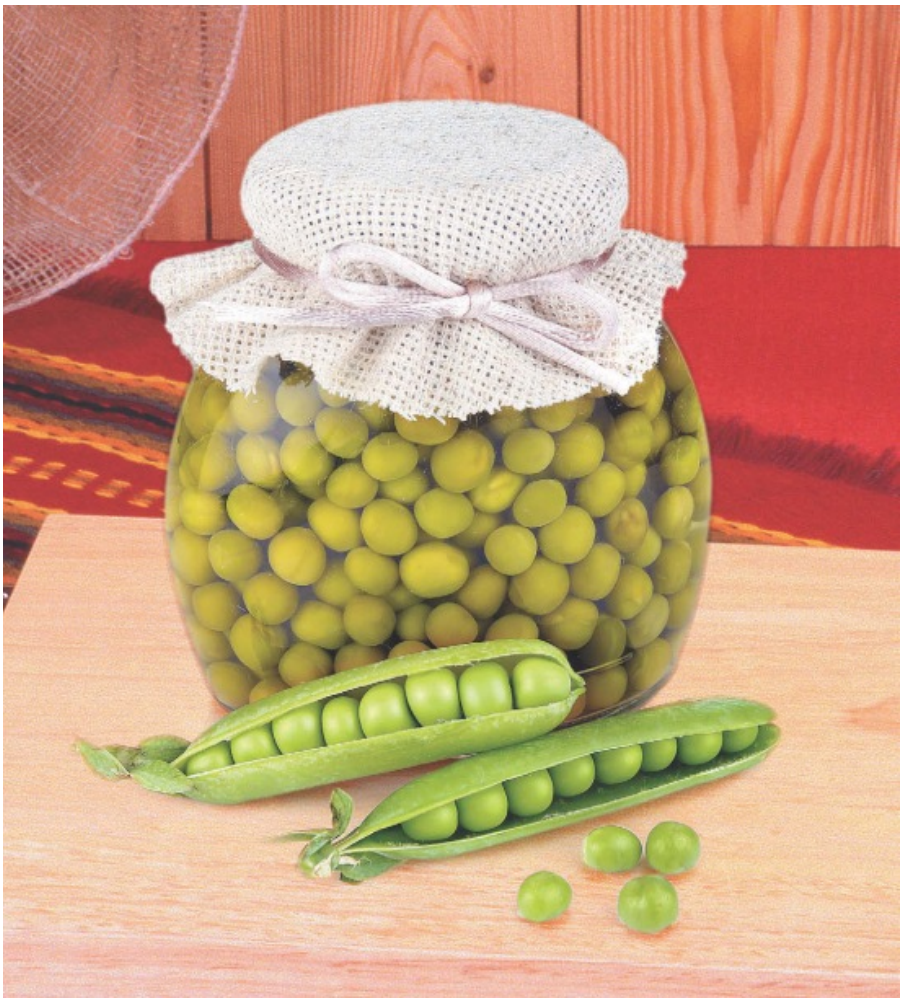
2 Залейте кипящей водой, дайте постоять под крышкой 10 минут.

3 Слейте воду в кастрюлю, приготовьте рассол из расчета на 1 л воды: 1,5 ст. ложки с горкой, 2 ст. ложки сахара.

4 Залейте рассолом перцы, добавьте 1 ч. ложку уксуса и прокипяченное растительное масло.

5 Закройте крышкой, остудите. Храните в холодильнике.

Горошек «домашний» (На 700-граммовую банку)



ПРОДУКТЫ

600 г зеленого горошка молочной спелости, соль, сахар, лимонная кислота

Если вы тщательно не стерилизуете горошек и не добавляете лимонную кислоту, храните его только в холодильнике.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Промытый молодой горошек бланшируйте в течение 3–4 минут.

2 Откиньте горошек на дуршлаг и переложите в банку. Залейте горячим рассолом, приготовленным из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара. Добавьте 2 г лимонной кислоты.

3 Стерилизуйте банку в течение 1 часа на водяной бане.

4 Закупорьте крышкой и дайте остыть при комнатной температуре.

Консервированная кукуруза в початках (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

15–20 початков кукурузы молочной спелости, 5–6 листьев смородины, пучок зелени укропа, соль, лимонная кислота

Эти нежные початки — прекрасный компонент праздничного стола, который сочетается и с мясными, и с рыбными блюдами.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

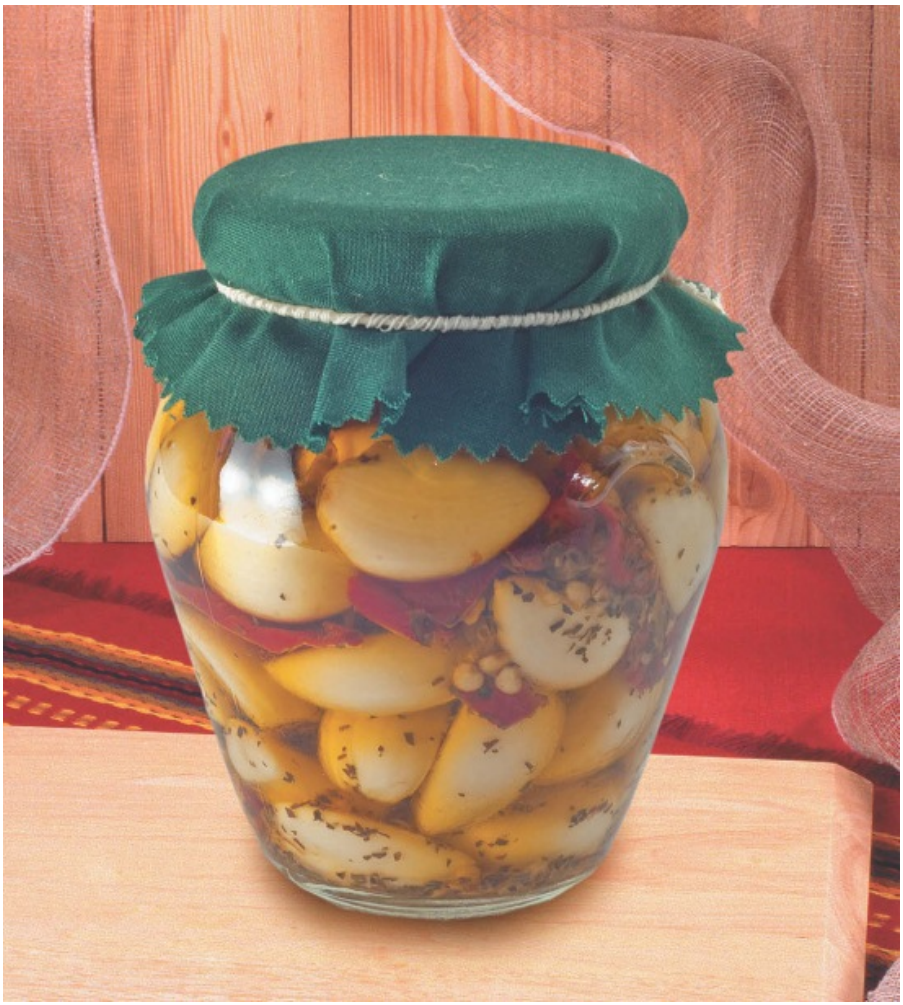
1 Вымытые укроп и листья смородины залейте кипятком, варите 20 минут под крышкой. Процедите отвар.

2 Очистите и промойте молодые початки, варите 30 минут, слейте воду. Поместите кукурузу вертикально в стерилизованную банку.

3 На основе отвара приготовьте рассол из расчета на 1 л воды: 1,5 ст. ложки соли, 2 г лимонной кислоты. Залейте кукурузу, накройте крышкой и стерилизуйте 1 час при 70 °С.

4 Закупорьте, переверните вверх дном, укутайте одеялом и дайте остыть.

Чеснок «особый» (На 700-граммовую банку)



ПРОДУКТЫ

7–8 головок чеснока, 2 стручка перца чили, 1 ст. ложка семян горчицы, 1 ст. ложка сушеного фенхеля, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сахар, столовый уксус

Попробуйте добавить в маринад по чайной ложке дижонской горчицы и меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Чеснок разберите на зубчики, почистите, ошпарьте кипятком.

2 Чили измельчите ножом. Масло прокипятите.

3 Половину чеснока поместите в подготовленную банку. Добавьте измельченный перец, горчицу, фенхель. Выложите сверху оставшийся чеснок. Влейте масло.

4 Приготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 1,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки уксуса. Вскипятите и залейте содержимое банки.

5 Остудите при комнатной температуре и храните в холодильнике.

Чеснок с розмарином (На полулитровую банку)

ПРОДУКТЫ

5–6 головок чеснока, 1 ст. ложка душистого перца горошком, 2–3 веточки розмарина, 1 ст. ложка оливкового масла, винный уксус, сахар и соль

Лучше всего мариновать чеснок с крупными дольками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Чеснок почистите, бланшируйте зубчики в кипятке несколько минут. Переложите в подготовленную банку.

2 Добавьте перец горошком и веточки розмарина.

3 Приготовьте маринад из расчета на 100 мл воды: 100 мл винного уксуса, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара. Вскипятите и залейте чеснок. Добавьте оливковое масло.

4 Накройте банку марлей и оставьте на 20 дней мариноваться при комнатной температуре. Переставьте банку в холодильник.

Лук свекольный (На полулитровую банку)

ПРОДУКТЫ

20–30 головок лука-шалота (так, чтобы умещались в банку), 1 маленькая свекла, 1 ст. ложка растительного масла, бальзамический уксус, соль, сахар

Такой лук хорошо использовать для украшения праздничных блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Очищенные луковицы поместите в подготовленную банку, перемежая пластинками свеклы.

2 Приготовьте маринад из расчета на 1 л воды: 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка бальзамического уксуса.

3 Вскипятите маринад и залейте содержимое банки. Накройте марлей и оставьте на 8–10 часов мариноваться при комнатной температуре.

4 Извлеките кусочки свеклы, влейте масло и храните в холодильнике.

Лук «жемчужный» (На 700-граммовую банку)

ПРОДУКТЫ

40 головок лука-шалота (или сколько войдет в банку), зонтики укропа, перец горошком, соль, столовый уксус

Можно добавить при варке лука лавровый лист или бутон гвоздики.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Лук очистите от шелухи и поварите 10 минут на слабом огне с добавлением зонтиков укропа и горошин перца. Слейте воду в кастрюлю, пряности удалите.

2 Переложите лук в подготовленную банку.

3 На основе лукового отвара сделайте маринад из расчета на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка уксуса. Вскипятите, залейте лук.

4 Стерилизуйте банку и закупорьте герметично.

Джем из фейхоа с лимоном и медом (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

700 г плодов фейхоа, 200 г меда, 2 лимона

Джем из фейхоа довольно густой; поэтому, чтобы не пригорел, его надо постоянно помешивать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Фейхоа очистите от кожуры, отрежьте кончики. Лимоны помойте, очистите от кожуры, порежьте на дольки и ножом удалите косточки.

2 Перемелите плоды фейхоа и лимоны в мясорубке или

измельчите блендером.

3 Мед растворите в 100 мл горячей воды. Залейте фруктовую смесь разбавленным медом, перемешайте, дайте постоять 20 минут.

4 Варите на слабом огне, непрерывно помешивая. Доведите до кипения, снимите пену и готовьте еще 5–7 минут.

5 Выложите в банку и плотно закройте крышкой. Остудите. Храните в холодильнике.

Варенье из кумкватов (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

600 г кумкватов (экзотический фрукт оранжевого цвета, по виду напоминающий мелкий апельсин), 500 г сахара, 1 лимон

Можно готовить варенье и из целых кумкватов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Цедру лимона натрите на терке, выжмите сок.

2 Кумкваты промойте, нарежьте кольцами и потушите в глубокой сковороде под крышкой в небольшом количестве воды, пока кожура не станет напоминать губку.

3 Приготовьте сироп, добавив в сахар 1 стакан воды. Переложите в горячий сироп содержимое сковороды.

4 Перемешайте, добавьте подготовленную цедру и сок лимона. После закипания снимите пену и варите при непрерывном помешивании 20 минут.

5 Готовое варенье влейте в стерилизованную банку и закройте крышкой.

Компот из кумкватов (На 900-граммовую банку)

ПРОДУКТЫ

500 г кумкватов, 1 апельсин, 200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики, щепотка ванилина

Попробуйте добавить в этот компот и корицу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Кумкваты промойте и переберите. Апельсин очистите от кожуры.

2 Кумкваты потушите в небольшом количестве воды в течение 10 минут для размягчения.

3 Цедру апельсина и гвоздику залейте 1 л кипятка и варите под крышкой 30 минут. Процедите. Всыпьте сахар и приготовьте сироп.

4 Добавьте в горячий сироп подготовленные кумкваты, выжмите сок из апельсина, варите еще 30 минут. За 5 минут до снятия с плиты добавьте ванилин.

5 Влейте компот в подготовленную банку, закройте крышкой.

6 Остудите при комнатной температуре. Храните в холодильнике.

Варенье из целых мандаринов (На двухлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1 кг свежих мандаринов, 1 кг сахара, 2 г лимонной кислоты

Варенье из мандаринов варят на слабом огне.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Мандарины промойте и переберите.

Оставьте мелкие плоды с неповрежденной кожурой.

2 Проткните мандарины насквозь шпажкой, залейте 2 л кипятка и варите 30 минут под крышкой. Слейте воду.

3 Сахар залейте 2 стаканами воды и приготовьте сироп.

Выложите в кипящий сироп мандарины, доведите до кипения, уберите пену, снимите с плиты и оставьте на 4–5 часов.

4 Повторно доведите до кипения, снимите пену и оставьте варенье.

5 После третьего закипания добавьте лимонную кислоту, поварите 4–5 минут, помешивая, и выложите варенье в банку.

6 Герметично закройте крышкой и остудите при комнатной температуре.

Джем из крыжовника (На полулитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1 кг крыжовника, 600 г сахара, ½ пакетика ванилина

Если ягоды твердые, их можно немного поварить до размягчения, а уже потом перетирать в пюре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Крыжовник переберите, промойте. Залейте кипятком, дайте постоять под крышкой 15 минут, воду слейте.

2 Перетрите ягоды в пюре с помощью блендера.

3 Приготовьте сироп, добавив к сахару ½ стакана воды.

4 Выложите порциями ягодную массу и варите, тщательно помешивая.

5 Доведите до кипения, снимите пену и варите до готовности, пока джем не загустеет. Незадолго перед окончанием варки добавьте ванилин.

6 Выложите в подготовленную банку и закупорьте крышкой.

«Китайка» в сиропе (На полуторалитровую банку)

ПРОДУКТЫ

400 г китайки, 200 г сахара, 1 апельсин, ванилин по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Цедру апельсина варите 20 минут в 1 л воды, процедите отвар.

2 Приготовьте на основе отвара сироп.

3 В кипящий сироп выложите вымытую китайку, варите 12–15 минут на слабом огне, помешивая.

4 В конце варки добавьте сок апельсина и ванилин.

5 Перелейте в банку. Стерилизуйте и закупорьте.

Вместе с китайкой можно законсервировать и ягоды, например, вишню.

Варенье вишневое без косточек (На двухлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1 кг вишни, 800 г сахара, 1 стакан воды, 2 г лимонной кислоты

Для аромата в конце варки можно добавить также корицу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Вишню промойте, переберите.

Удалите косточки. **2** Засыпьте ягоды сахаром и дайте постоять 30 минут.

3 Добавьте воду, доведите до кипения, удалите пену и снимите с плиты. Оставьте на 10 часов. Снова доведите до кипения, снимите пену и оставьте на 10 часов.

4 После третьей-четвертой варки, сняв пену, добавьте лимонную кислоту, поварите 5 минут и положите варенье в подготовленную банку.

5 Закупорьте и храните в темном месте при комнатной температуре.

Облепиховый джем (На литровую банку)

ПРОДУКТЫ

500 г облепихи, 500 г сахара, ½ пакетика пектина

Этот джем — настоящий кладезь витаминов и микроэлементов, которыми богата облепиха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Облепиху промойте, переберите. Добавьте 50 мл воды и тушите под крышкой до размягчения.

2 Остудите, перетрите в пюре (можно с помощью блендера).

3 Засыпьте пюре сахаром, дайте постоять 30 минут.

4 Варите на умеренном огне до кипения, снимите пену и готовьте еще 20 минут, не переставая помешивать.

5 Добавьте пектин, варите еще 5 минут, снимите с плиты и выложите джем в подготовленную банку.

6 Закупорьте крышкой и остудите при комнатной температуре.

Киви в сиропе (На двухлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

1 кг киви, 500 г сахара, 2 г лимонной кислоты

Вместо лимонной кислоты можно добавить сок свежего лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Киви помойте, очистите от кожуры и нарежьте кружочками около 7 мм толщиной.

2 Приготовьте сироп, добавив в сахар 0,5 л воды и лимонную кислоту.

3 Положите подготовленные плоды в сироп, доведите до кипения, варите 5 минут.

4 Банку простерилизуйте, выложите в нее киви в сиропе. Закройте герметичной крышкой.

Джем из терна (На двухлитровую банку)

ПРОДУКТЫ

800 г терна без косточек, 500 г сахара, 2 г лимонной кислоты

Если терн твердый, можно предварительно вымочить его несколько часов в холодной воде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Залейте терн кипятком и варите 20 минут. Слейте воду. Удалите косточки и перетрите ягоды через сито или измельчите блендером.

2 Варите, помешивая, на слабом огне около 10 минут, чтобы

выпарить лишнюю жидкость из пюре.

3 Приготовьте сироп из сахара и 150 мл воды. Влейте в терновое пюре, варите, помешивая, еще 5 минут.

4 Добавьте лимонную кислоту и влейте в подготовленную банку. Закупорьте герметичной крышкой.